ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

EDG 6600.1M

Küppersbusch

Indicazioni sulla sicurezza

L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

Prima della messa in funzione

- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell'imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo «Prima messa in funzione».
- Eseguire le regolazioni d'utente desiderate.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non utilizzare per riscaldare o umidificare un locale.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature d'ambiente da 5 °C a 35 °C. In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle. In caso di tale pericolo si prega di mettersi in contatto con il nostro servizio clienti.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio (p.es. fogli, polistirolo) possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere quindi alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.
- Utilizzare le possibilità offerte dal dispositivo sicurezza bambini.

Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra dei danni visibili, non metterlo in funzoine e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un disturbo del funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nello sportello dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe esserne danneggiato.
- Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Prima di chiudere lo sportello dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non conservare nella camera di cottura materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come, per esempio, detersivi, spray per forno, ecc.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda fortemente.
- Aprendo la porta dell'apparecchio possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua. Quando l'apparecchio contiene vapore, non mettere le mani nell'apparecchio!
- Non versare alcolici (Cognac, Whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- Le teglie i contenitori di cottura divengono caldissimi. Usare quindi guanti di protezione o canovacci per pentole.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.

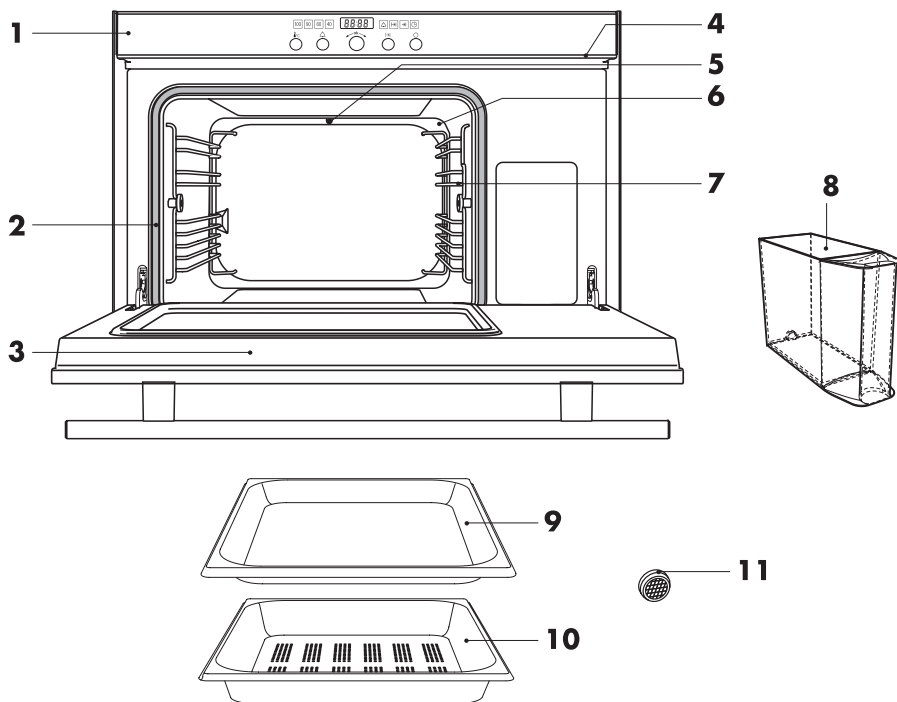
Attenzione, pericolo di lesione!

- Durante la cura ed il servizio dell'apparecchio, fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti, muovendo la porta dell'apparecchio, esiste il pericolo di lesioni. Per questo si raccomanda attenzione specialmente in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione d'arresto. Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

Come evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle da taglio direttamente sulla teglia d'acciaio inossidabile o sul contenitore di cottura perforato causa in ogni caso danni evidenti.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire, perché possono causare formazioni di ruggine all'interno della camera di cottura.
- Non usare stoviglie d'argento all'interno della camera di cottura.
- Dopo l'uso, assorbire il liquido eventualmente rimanente sul fondo della camera di cottura usando un panno morbido e far raffreddare l'apparecchio lasciando la porta dell'apparecchio aperta.
- Durante i lavori di pulizia fare attenzione che l'acqua non penetri nell'apparecchio. Usare solo panni leggermente umidi. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. L'acqua che penetra può provocare danni.

Descrizione dell'apparecchio

Struttura

1 Elementi di comando e d'indicazione

2 Guarnizione della porta

3 Porta dell'apparecchio

4 Fessura di ventilazione

5 Sonda della temperatura della camera di cottura

6 Entrata vapore

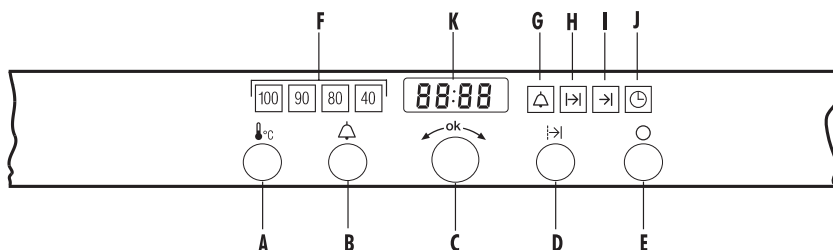
7 Griglia d'appoggio

8 Contenitore dell'acqua

9 Teglia d'acciaio inossidabile

10 Contenitore di cottura, perforato

11 Filtro dell'acqua (3 pezzi)

Elementi di comando e d'indicazione

Tasti

A Modo di funzionamento

B Temporizzatore

C Bottone di regolazione

D Durata di funzionamento e orario di disinserimento

E Dis

Simboli

F Modo di funzionamento

G Temporizzatore

H Durata di funzionamento

I Orario di disinserimento

J Ora

Indicazioni

K Ora, temperatura di cottura, durata e temporizzatore

Prima messa in funzione

Prima di poter utilizzare par la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, occorre eseguire i seguenti lavori.

- Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- Se nell'indicazione lampeggia 12:00, girare il bottone di regolazione OK, fino a quando appare l'ora desiderata.
  - Dopo 15 secondi l'indicazione cessa di lampeggiare e l'ora è regolata.
- Pulire accuratamente l'apparecchio e gli elementi accessori.

Adattare eventualmente la durezza dell'acqua nelle regolazioni d'utente.

Informazioni generali concernenti l'uso

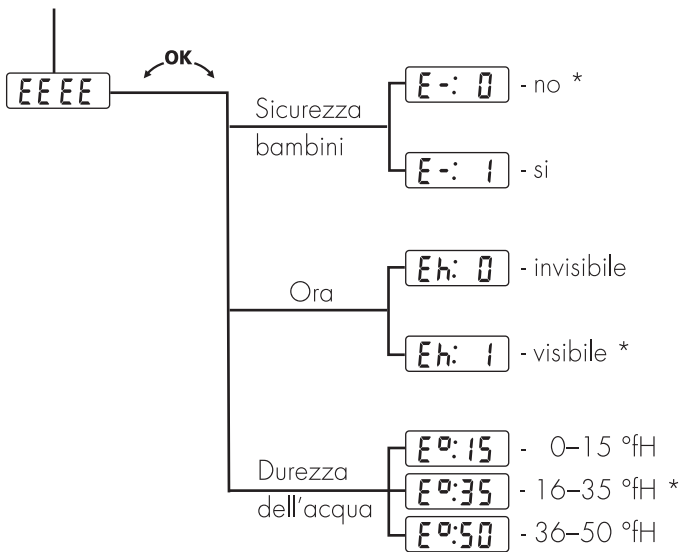
I modi di cottura, la durata d'inserimento e l'orario di disinserimento si possono scegliere toccando una o più volte il rispettivo tasto.

- Il simbolo della funzione scelta è acceso o lampeggia.
- Nell'indicazione lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione OK, si modifica il valore proposto.
- Premendo il bottone di regolazione OK, l'apparecchio si avvia immediatamente.
- Senza premere il bottone di regolazione l'apparecchio si avvia automaticamente ca. 15 secondi dopo l'ultima regolazione.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Toccando il tasto ◯ l'apparecchio si disinserisce.

Regolazioni utente

Le regolazioni utente dell'apparecchio si possono adattare ai propri desideri. Il procedimento resta analogamente uguale per tutte le regolazioni d'utente.

Il seguente grafico offre una panoramica sulle possibili regolazioni d'utente.

- Tenere premuto il tasto ◯ per 5 secondi.

* Regolazione di fabbrica

Sicurezza bambini

La sicurezza bambini ha lo scopo di evitare un'inserimento accidentale dell'apparecchio.

Inserire risp. disinserire la sicurezza bambini

- Ad apparecchio disinserito tenere premuto il tasto ◯ per 5 secondi.
  - Nell'indicazione si legge [EEEE].
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - Nell'indicazione si legge [E-: 0] per sicurezza bambini disattivata.
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - Nell'indicazione lampeggia [E-: 0].
- Girando il bottone di regolazione OK l'indicazione cambia e passa a [E-: 1] per sicurezza bambini inserita.
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
- Per abbandonare le regolazioni d'utente toccare il tasto ◯.
  - La regolazione d'utente scelta viene adottata.

Uso con protezione per i bambini attivata

Quando la sicurezza bambini è attiva, toccare il tasto °C
- è emesso un doppio segnale acustico
- toccare il tasto non ha alcun effetto
- nell'indicazioni si legge [----].

- Quando la sicurezza bambini è attiva, toccare il tasto ◯ insieme al tasto °C.
  - La sicurezza bambini è ora esclusa. L'ulteriore procedere si effettua come di consueto.
  - 10 minuti dopo il disinserimento dell'apparecchio, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

I tasti 🔔 e ¦→| si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla sicurezza bambini.

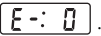
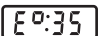
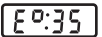
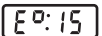
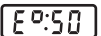
Indicazione dell'ora

Scegliere tra

- Eh: 0 (invisibile)
- Eh: 1 (visibile)

Nella regolazione «invisibile» quando l'apparecchio è disinserito l'indicazione resta spenta. Di conseguenza il consumo di elettricità si riduce. Quando l'apparecchio è acceso si legge l'ora.

Inserire / disinserire l'orologio

- Ad apparecchio disinserito tenere premuto il tasto ○ per 5 secondi.
  – Nell'indicazione si legge EEEE.
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  – Nell'indicazione si legge E-: 0.
- Girare il bottone di regolazione OK fino a quando nell'indicazione si legge Eh: 1 per orologio visibile.
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  – Nell'indicazione lampeggia Eh: 1.
- Girare il bottone di regolazione OK.
  – Nell'indicazione si legge Eh: 0 per orologio non visibile.
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
- Per abbandonare le regolazioni d'utente toccare il tasto ○.
  – La regolazione d'utente scelta viene adottata.

Durezza dell'acqua

L'apparecchio dispone di un sistema che indica automaticamente il momento giusto per la decalcificazione. Questo sistema si può ulteriormente ottimizzare per le economie domestiche con acqua molto dolce (anche attraverso un impianto d'addolcimento) e molto dura, regolando nelle regolazioni d'utente il campo adatto di durezza dell'acqua.

Per la durezza dell'acqua esistono tre campi di regolazione

Campo	Durezza dell'acqua [°fH]
acqua molto dolce	da 0,5 a 15
acqua di durezza media	da 16 a 35
acqua molto dura	da 36 a 50

In fabbrica è stato regolato il campo per acqua di durezza media.

- Ad apparecchio disinserito tenere premuto il tasto ◯ per 5 secondi.
  - Nell'indicazione si legge EEEE.
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - Nell'indicazione si legge E-: 0.
- Girare il bottone di regolazione OK fino a quando nell'indicazione si legge E°:35 per durezza dell'acqua media.
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - Nell'indicazione lampeggia E°:35.
- Girare il bottone di regolazione OK fino a quando si legge la rispettiva durezza dell'acqua.
  - Nell'indicazione si legge E°:15 per acqua molto dolce risp. E°:50 per acqua molto dura.
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
- Per abbandonare le regolazioni d'utente toccare il tasto ◯.
  - La regolazione d'utente scelta viene adottata.

Cuocere

Modi d’esercizio

L’apparecchio dispone di diversi campi di regolazione per la cottura a vapore.

Cottura a vapore 100 °C

100 90 80 40

Questa regolazione è adatta per:
- la cottura di tutte le verdure
- Ammollare riso, frumento e legumi
- Cuocere prosciutto, costolette o costolette di maiale in salamoia
- Cuocere molluschi
- Estrarre il succo dalla frutta
- Rigenerare
- Scongelare e cuocere contemporaneamente verdure

Cottura a vapore 90 °C

100 **90** 80 40

Questa regolazione è adatta per:
- Cottura di dessert e budini delicati
- Sterilizzazione di frutta
- Rigenerare delicatamente

Cottura a vapore 80 °C

100 90 **80** 40

Questa regolazione è adatta per:
- Sobbollire e cuocere carne (filetto) e pesce

Cottura a vapore 40 °C

Questa regolazione è adatta per:
- Scongelare cibi sensibili quali carne e pesce
- Produzione di yogurt

Esempio di regolazione

Il processo viene descritto per la cottura a vapore delle carote.
Nei consigli di regolazione si legge:

Verdura (fresca)	°C	Durata min.
Carote	100	20–30

- Mettere le carote sminuzzate nel contenitore di cottura perforato su un appoggio qualsiasi.

Riempire il contenitore dell'acqua

Riempire il contenitore dell'acqua unicamente con acqua potabile, non con brodo, vino o simili. Non è permesso usare nemmeno acqua demineralizzata (filtrata) o distillata.

- Durante tutti i modi di funzionamento il contenitore dell'acqua nell'apparecchio deve essere pieno.

- Riempire il contenitore dell'acqua fino alla marca «MAX 1,25L» con acqua potabile fresca e fredda, e inserirlo nell'apposita apertura.

Rabboccare l’acqua

Il contenuto del contenitore dell’acqua normalmente è sufficiente per un processo di cottura.

Qualora occorra rabboccare nuovamente dell’acqua:

- Riempire il contenitore dell’acqua con massimo 0,5 litri d’acqua, per impedire che l’acqua ripompata nel contenitore trabocchi.

Inserire

- Toccando una o più volte il tasto 🌡°C scegliere il modo di funzionamento desiderato – in questo esempio scegliere cottura a vapore 100 °C [100].
  - Il simbolo [100] è acceso.
  - Nell’indicazione si legge [100°].
- Premendo il bottone di regolazione OK l’apparecchio si avvia immediatamente.

Disinserire

- Toccare il tasto ○.
  - Il simbolo [100] si spegne.
  - Durante tutti i modi di funzionamento, al termine del processo può verificarsi una diminuzione del vapore.
  - Durante la diminuzione del vapore, per circa 1 minuto il vapore viene espulso leggermente dalla camera di cottura all’ambiente. Così si evita l’intensa fuoriuscita di vapore al momento di aprire la porta dell’apparecchio. Se lo si desidera, si può aprire la porta dell’apparecchio anche subito dopo aver terminato il funzionamento.
  - Il ventilatore di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo – dopo il disinserimento dell’apparecchio.

L’apparecchio è completamente disinserito, quando nessun simbolo è più acceso.

- Togliere la verdura cotta dalla camera di cottura.
- Quando sul fondo della camera di cottura si è raccolta un po' d'acqua, assorbirla con un panno morbido.

Svuotare il contenitore dell'acqua

L'acqua contenuta nel contenitore dell'acqua può essere caldissima.

Dopo aver spento l'apparecchio l'acqua residua verrà pompata indietro nel contenitore dell'acqua.

- Dopo aver terminato prelevare il contenitore dell'acqua e svuotarlo.

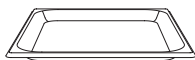
Quando l'acqua residua non viene direttamente pompata via, la causa è la seguente:
Per motivi di sicurezza l'acqua residua viene pompata via solo quando la temperatura scende sotto 80 °C.
Un nuovo avviamento di un modo di funzionamento è possibile in qualsiasi momento.

- Asciugare il contenitore dell'acqua e inserirlo nuovamente nell'apparecchio.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio, per permettere alla camera di cottura di raffreddare e asciugare.

Uso ottimale

Per una cottura con risparmio di energia

- Evitare di aprire senza necessità la porta della camera di cottura durante la cottura a vapore, perché in tal caso si allunga il tempo di cottura.

Uso degli accessori

- La teglia d'acciaio inossidabile serve da leccarda se usata assieme al contenitore di cottura perforato. La teglia d'acciaio inossidabile si può usura anche per cuocere carne o verdura in un liquido (p.es. crauti con costolette) oppure anche per rigenerare piatti pronti.

- Il contenitore di cottura perforato serve a cuocere a vapore verdura fresca o surgelata. Il contenitore di cottura perforato si può utilizzare anche come appoggio per rigenerare piatti pronti.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle da taglio direttamante sulla teglia d'acciaio inossidabile o sul contenitore di cottura perforato causa in ogni caso danni evidenti.

Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio
- Orologio
- Temporizzatore (lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni)
- Durata di funzionamento (disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo)
- Avviamento ritardato (inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo)

Regolare e modificare l'ora

- Toccare insieme i tasti 🔔 e ¦→|.
  – L'ora regolata, p.es. 10:15 e il simbolo ⏲ lampeggiano.
- Girare il bottone di regolazione ↙OK↘ fino a quando appare l'ora desiderata.
- Premendo il bottone di regolazione ↙OK↘ si accetta l'ora visualizzata.

Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 22 alle 6.

L'ora non si può regolare quando è attiva la funzione dell'avviamento ritardato. In tal caso viene emesso un doppio segnale acustico.

Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione

- Toccare il tasto 🔔.
  - Il simbolo [🔔] lampeggia.
  - Nell'indicazione lampeggia [0 '00] .
- Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata.

Ora avviene la regolazione
- fino a 10 minuti a passi di 10 secondi, p.es. [9 '50] = 9 min. 50 sec.
- oltre 10 minuti a passi di un minuto, p.es. [1h 12] = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

- Premendo il bottone di regolazione OK, il temporizzatore si avvia immediatamente.
  - Il simbolo [🔔] è acceso.
  - La durata residua viene indicata (sempre che non sia stata regolata una durata di funzionamento).

Allo scadere della durata regolata
- è emessa una sequenza ripetitiva di 5 brevi segnali acustici per la durata di un minuto
- il simbolo [🔔] lampeggia

- Premendo il bottone di regolazione OK, il segnale acustico si spegne.

Controllare e modificare

- Toccare il tasto 🔔.
  - Il simbolo [🔔] lampeggia.
  - La durata residua scaduta lampeggia.
- Girando il bottone di regolazione OK modificare la durata.
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Disinserire anticipatamente

- Toccare il tasto 🔔.
  - Il simbolo [🔔] lampeggia.
  - La durata residua scaduta lampeggia.
- Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata su [0'00].
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Durata di funzionamento

La durata di funzionamento è il periodo in cui resta inserito un modo di funzionamento. Dopo scaduta la durata d'inserimento, l'apparecchio disinserisce automaticamente il modo di funzionamento scelto.

Regolazione

- Mettere il cibo nella camera di cottura e scegliere il modo di funzionamento desiderato.
- Toccare il tasto ⁞→I.
  - Il simbolo [I→I] lampeggia.
  - Il simbolo del modo di funzionamento scelto è acceso.
  - Nell'indicazione lampeggia la durata proposta per il modo di funzionamento scelto.
- Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata desiderata.
- Premendo il bottone di regolazione OK il funzionamento si avvia.
  - Il simbolo del modo di funzionamento scelto e [I→I] sono accesi.
  - Nell'indicazione si legge la durata d'inserimento decorsa.

Esempio: Scegliere il modo di funzionamento [100].
Alle ore 9 regolare una durata d'inserimento di 30 minuti.
L'apparecchio si disinserisce alle ore 9 e 30 minuti.

Controllare e modificare

- Toccare il tasto ¦→|.
- Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ modificare la durata.
- Confermare premendo il bottone di regolazione ↙OK↘.

Disinserire anticipatamente

- Toccare il tasto ◯.

Durata di funzionamento scaduta

– Una volta scaduta la durata di funzionamento regolata, l'apparecchio disinserisce automaticamente il modo di funzionamento scelto.
– E' emesso un lungo segnale acustico alternato della durara di un minuto.
– Il simbolo [|→|] lampeggia.

- Premendo il bottone di regolazione ↙OK↘, il segnale acustico si spegne.

Avviamento ritardato

Questa funzione è utile quando occorre tenere pronto il cibo per un determinato orario e non si può inserire o disinserire l’apparecchio all’ora giusta. Regolare a questo scopo la durata di funzionamento e l’orario di disinserimento. In tal caso l’apparecchio si inserisce e si disinserisce all’ora stabilita.

I cibi facilmente deperibili non devono restare troppo a lungo fuori dal frigorifero.

Regolazione

- Mettere il cibo nella camera di cottura e scegliere il modo di funzionamento desiderato.
- Toccare il tasto ¦→|.
  - Il simbolo [|→|] lampeggia.
  - Il simbolo del modo di funzionamento scelto è acceso.
  - Nell’indicazione lampeggia la durata proposta per il modo di funzionamento scelto.
- Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ regolare la durata desiderata.
- Toccare di nuovo il tasto ¦→|.
  - Il simbolo [|→|] lampeggia.
  - Nell’indicazione lampeggia l’ora attuale più la durata di funzionamento regolata.
- Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ regolare l’orario di disinserimento desiderato e ritardare così l’avviamento.

L’orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti.

- Confermare premendo il bottone di regolazione ↙OK↘.
  - I simboli [|→|] e [→|] sono accesi.
  - L’apparecchio resta disinserito fino all’avviamento automatico.

Esempio: Scegliere il modo di funzionamento [100].
Alle ore 9 regolare una durata d'inserimento di 30 minuti.
Regolare l'orario di disinserimento alle ore 12 e 00.
L'apparecchio si inserisce alle ore 11 e 30 e di disinserisce alle ore 12 e 00.

Controllare e modificare

Durante l'avviamento ritardato si possono controllare tutte le regolazioni. È possibile modificare solo l'orario di disinserimento.

- Toccare 2 volte il tasto ¦→|.
  - Il simbolo [→|] lampeggia.
  - Nell'indicazione lampeggia l'orario di disinserimento.
- Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ si può modificare l'orario di disinserimento.
- Confermare premendo il bottone di regolazione ↙OK↘.

Disinserire anticipatamente

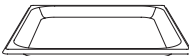
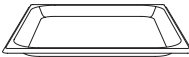
- Toccare il tasto ○.

Orario di disinserimento raggiunto

- Una volta trascorsa la durata regolata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.
- E' emesso un lungo segnale acustico alternato della durata di un minuto.
- Il simbolo [|→|] lampeggia.

- Premendo il bottone di regolazione ↙OK↘, il segnale acustico si spegne.

Consigli di regolazione

Qui di seguito sono riportati alcuni consigli per la preparazione di cibi molto diffusi. I valori indicati per la durata della cottura e la temperatura sono da intendersi come valori indicativi. Possono divergere a seconda del tipo di cibo da cuocere.

Cottura a vapore

Infilare il cibo da cuocere nella camera di cottura non preriscaldata.

Verdura (fresca)	°C	Durata min.	Accessori
Fagiolini		35–45	
Broccoli, cavolfiori		20–30	
Finocchi		25–35	
Carote		20–30	
Patate a pezzetti, patate lesse		20–25	
Patate intere, patate lesse		30–45	
Taccole		10–15	
Cavoli rapa	100	15–30	
Pannocchie di mais		45–60	
Peperoni		10–15	
Cavolo di Bruxelles		25–30	
Asparagi		20–35	
Spinaci		7–10	
Gambi di sedano		25–30	
Zucchini		10–20	

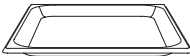
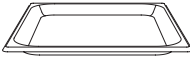
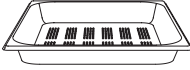
Contorni	°C	Durata min.	Accessori
Riso + liquido	100	20–40	
Lenticchie + liquido		20–60	
Semolino + liquido		10–15	

Carne	°C	Durata min.	Accessori
Prosciutto (dipende dalla grandezza)	100	60–90	
Costolette, costolette di maiale in salamoia		45–60	
Saucisson		30–45	

Pesce e frutti di mare	°C	Durata min.	Accessori
Filetti di pesce	80	10–20	
Pesce intero		20–30	
Molluschi	100	20–30	
Seppie		10–30	

Sterilizzare/Conservare	°C	Durata min.	Accessori
Pere	90	30	
Pesche			
Susine			
Ciliegie	80		

Estrarre il succo	°C	Durata min.	Accessori Accessori speciali
Frutta (ciliegie, uva, ecc.)	100	max. 90	
Bacche (ribes, more, sambuco, ecc.)			

Sbollentare	°C	Durata min.	Accessori
Verdura p.es. fagiolini, piselli, ecc.	100	ca. 5	

Dessert	°C	Durata min.	Accessori
Budini al caramello	90	25–30	
Budino		20–30	
Yogurt	40	5–6 ore	

Rigenerazione

Infilare il cibo da cuocere nella camera di cottura non preriscaldata.

Le indicazioni per [simbolo] si riferiscono alla rigenerazione contemporanea su diversi appoggi.

Riscaldare	°C	Durata min.	Accessori
Riscaldare pietanze (1–2 piatti)	90	10–20	
Preparare piatti pronti	100	secondo le indicazioni	

Scongelare	°C	Durata min.	Accessori
Gnocchetti, pasta, riso	100	ca. 20	
Verdura		secondo le indicazioni	
Carne, pesce, pollame	40	secondo la dimensione	

Cura e manutenzione

Pulizia esterna

- Mai strofinare la superficie con detersivi e prodotti per la pulizia dell'acciaio inossidabile abrasivi o fortemente acidi, nonché con spugne abrasive multiuso, paglietta di metallo, ecc. La superficie ne verrebbe danneggiata.
- Eliminare possibilmente subito lo sporco o i residui dei detersivi. Pulire la superficie con un panno morbido inumidito con acqua (per le superfici di metallo pulire nel senso della levigatura) e asciugare con un panno morbido.

Pulizia accessori

La teglia d'acciaio inossidabile, il contenitore di cottura e le griglie d'appoggio possono essere lavati nella lavastoviglie.

Pulizia della camera di cottura

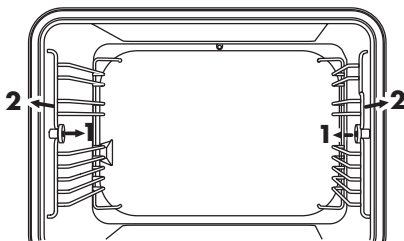
La sonda della temperatura nella camera di cottura può essere danneggiata facilmente. Non piegare durante i lavori di pulizia.

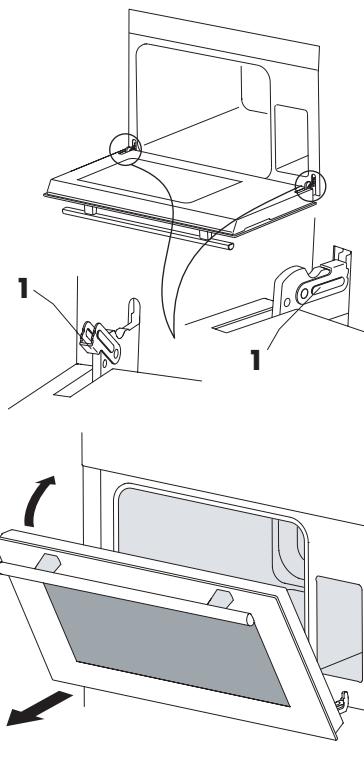
- Non utilizzare in nessun caso detersivi abrasivi, quali spugne abrasive multiuso, spugnette metalliche, ecc. La superficie ne verrebbe danneggiata.
- Per eliminare lo sporco, lavare la camera di cottura a umido quando l'apparecchio è ancora tiepido. Usare solo un panno e inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.
- Lo sporco essiccato si può rimuovere più facilmente se prima della pulizia si accende l'apparecchio per breve tempo (ca. 30 minuti) con il modo di funzionamento 80 . In questo modo lo sporco si ammorbidisce.

Colori di rinvenimento bluastri e macchie di calcare si possono rimuovere facilmente usando un detersivo leggermente acido o dell'acido citrico.

Per una facile pulizia della camera di cottura è possibile togliere diversi pezzi con semplici manipolazioni.

Togliere la griglia d'appoggio

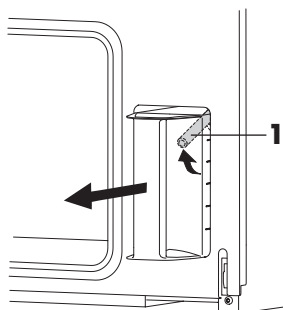
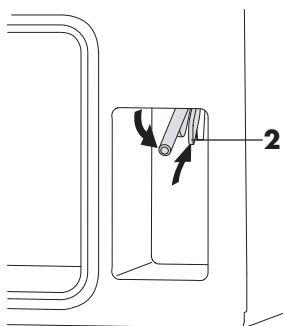
- Svitare in senso antiorario il dado zigrinato **1** anteriore sulla griglia d'appoggio.
- Tirare la griglia d'appoggio **2** leggermente a fianco della vite ed estrarla in avanti.
- Per il montaggio inserire la griglia d'appoggio nei fori della parete posteriore della camera di cottura e appoggiarla alla vite. Girare in senso orario il dado zigrinato **1** sulla vite fino all'arresto.

Togliere la porta dell'apparecchio

- Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
- Ribaltare completamente in basso le staffe **1** anteriori presso le due cerniere.
- Chiudere la porta dell'apparecchio il necessario per permettere di estrarla verso l'alto.
- Per inserirla, far scorrere le due cerniere dal davanti nell'apertura.
- Aprire completamente la porta dell'apparecchio e alzare le staffe **1** verso l'alto.

Sostituire il filtro dell'acqua

Con il passare del tempo, il filtro dell'acqua può intasarsi. Fini particelle di sporco o di calcare – che costituiscono componenti naturali dell'acqua – ne possono essere il motivo.

Un filtro dell'acqua intasato provoca un afflusso di acqua insufficiente al vaporizzatore.

– In tal caso nell'indicazione digitale appare H 2 benché il serbatoio dell'acqua sia pieno.

- Togliere il contenitore dell'acqua.
  – Il braccio girevole **1** si sposta verso l'alto.

- Premere sulla parte posteriore **2** sul braccio girevole.
  – Il braccio girevole si abbassa nuovamente.

- Con una mano tenere fermo il braccio girevole.
- Con l'altra mano togliere il filtro dell'acqua **3**.
- Collocare, premendo con cautela, il nuovo filtro dell'acqua sul braccio girevole.

Decalcificare

Durante ogni produzione di vapore, nel generatore di vapore si deposita del calcare, dipendente dalla durezza dell'acqua locale (cioè dal tenore di calcare nell'acqua). Un sistema nell'apparecchio riconosce automaticamente quando la decalcificazione è necessaria.

– Nell'indicazione lampeggia [A 10].

L'intervallo di decalcificazione dipende dalla rispettiva durezza dell'acqua e dalla frequenza dell'uso. Con 4 x 30 minuti di vaporizzazione la settimana, a seconda della durezza dell'acqua, occorre decalcificare come segue:

Durezza dell'acqua	Decalcificare dopo ca.
molto dolce	18 mesi
media	9 mesi
molto dura	6 mesi

Consigliamo di eseguire la decalcificazione quando si accende l'indicazione. Rinunciando a decalcificare l'apparecchio, si pregiudica la funzione dell'apparecchio risp. l'apparecchio può risultarne danneggiato.

Decalcificante adatto

Per la decalcificazione utilizzare esclusivamente il decalcificante speciale sviluppato esclusivamente per questo apparecchio, acquistabile da vostro venditore specializzato. Questo prodotto permette una decalcificazione professionale e delicata dell'apparecchio.

I decalcificanti tradizionali non sono adatti, perché contengono additivi schiumanti e la loro efficacia può risultare insufficiente.

Eseguire la decalcificazione

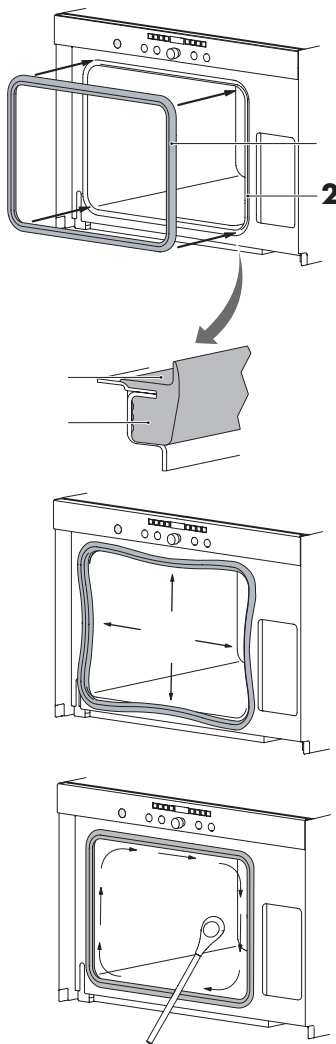
Per motivi di sicurezza, un'interruzione della decalcificazione dopo l'avviamento non è possibile.

La decalcificazione si può eseguire con porta dell'apparecchio aperta o chiusa. L'apparecchio deve essere disinserito.

- Premere insieme i tasti °C e [|→|].
  - Nell'indicazione lampeggia [CAPr].
  - Dopo, nell'indicazione si legge [H 5].
- Prelevare il contenitore dell'acqua e svuotarlo. Riempire l'intero contenuto non diluito di decalcificante speciale.
- Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - Nell'indicazione si legge [CA 1].
  - Per ca. 30 minuti l'apparecchio resta in fase di decalcificazione.
  - Dopo, nell'indicazione si legge [H 2].
- Prelevare il contenitore dell'acqua, svuotare il decalcificante e riempire il contenitore con 1,2 l d'acqua fredda.
- Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
  - Nell'indicazione si legge [CA 2].
  - Per ca. 7½ minuti l'apparecchio resta in fase di risciacquo.
  - Dopo, nell'indicazione si legge [H 2].
- Prelevare il contenitore dell'acqua, svuotare l'acqua e riempire il contenitore con 1,2 l d'acqua fredda.
- Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
  - Nell'indicazione si legge [CA 3].
  - Per ca. 7½ minuti l'apparecchio resta nella seconda fase di risciacquo.
  - Dopo, nell'indicazione si legge [End].
- Prelevare il contenitore dell'acqua, svuotarlo e asciugarlo.
  - La comunicazione [End] si spegne ed è di nuovo visibile l'ora.

Guarnizione della porta

Una guarnizione della porta danneggiata si sostituisce come segue.

- Per facilitare l’operazione togliere dapprima la porta dell’apparecchio.
- Estrarre la guarnizione della porta danneggiata **1** e pulire il telaio della guarnizione **2**.
- Premere la nuova guarnizione **1** nel telaio della guarnizione presso i quattro angoli **2**. Fare attenzione che la parte più fina **3** della guarnizione venga premuta sopra il telaio. Solo la parte più spessa **4** può essere messa nel telaio della guarnizione **2**.
- Fissare la guarnizione al centro di quattro lati.
- Dopo premere la guarnizione tutt’intorno nel telaio circa ogni 3 cm, in modo che sia distribuita possibilmente uniformemente sopra il telaio.
- Passare con un oggetto rotondo e stabile – p.es. il manico di un ramaiolo di legno – sulla guarnizione esercitando una leggera pressione, in modo che risulti distribuita uniformemente nel telaio.
- Inserire nuovamente la porta dell’apparecchio.

Eliminare personalmente i guasti

Cosa fare, se ...

... nell'indicazione lampeggia H 1

Possibile causa	Rimedio
• Il contenitore dell'acqua non è stato inserito.	• Inserire il contenitore dell'acqua riempito.

... nell'indicazione lampeggia H 2

Possibile causa	Rimedio
• Il contenitore dell'acqua non contiene acqua.	• Riempire il contenitore dell'acqua e inserirlo nell'apparecchio.
• È in corso una decalcificazione.	• È necessario sostituire l'acqua.
• Il filtro dell'acqua è intasato.	• Sostituire il filtro dell'acqua.

... nell'indicazione lampeggia H 3

Possibile causa	Rimedio
• La porta dell'apparecchio è aperto.	• Chiudere la porta dell'apparecchio.

… nell'indicazione lampeggia [H 5]

Possibile causa	Rimedio
• La decalcificazione è stata avviata, senza aver prima riempito con il decalcificante nel contenitore dell'acqua.	• Versare il contenuto della bottiglia di decalcificante non diluito nel contenitore dell'acqua e infilarlo nell'apparecchio.

… nell'indicazione lampeggia [A 10]

Possibile causa	Rimedio
• L'evaporatore nell'apparecchio è calcificato.	• Avviare il programma di decalcificazione.
• Il filtro dell'acqua può essere parzialmente intasato.	• Quando l'ultima decalcificazione è stata eseguita da poco, sostituire il filtro dell'acqua e avviare la decalcificazione.

… nell'indicazione lampeggia [F xx]

Possibile causa	Rimedio
• Diverse situazioni possono condurre alla comunicazione «F».	• Confermare l'indicazione di guasto toccando il tasto ○. • Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. • Ristabilire l'alimentazione elettrica. • Qualora appaia nuovamente l'indicazione, annotare il numero d'errore, in seguito interrompere l'alimentazione elettrica. • Chiamare l'assistenza tecnica.

… l'apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

Possibile causa	Rimedio
• Fusibile o interruttore automatico della casa o dell'installazione domestica fuso o scattato.	• Sostituire il fusibile. • Chiudere l'interruttore automatico.
• Il fusibile o interruttore automatico scatta più volte.	• Telefonare al servizio clienti.
• Interruzione dell'alimentazione elettrica.	• Controllare l'alimentazione elettrica.

… si sentono rumori durante il funzionamento

Possibile causa	Rimedio
• Rumori di funzionamento possono verificarsi durante l'intero funzionamento (p.es. durante il pompaggio nel generatore di vapore).	Questi rumori sono normali. Non occorre fare niente.

… dopo la fine del processo di cottura trascorre molto tempo senza che venga pompata via l'acqua

Possibile causa	Rimedio
• Per motivi di sicurezza, l'acqua che si trova nel generatore di vapore viene pompata via solamente quando la sua temperatura scende sotto i 80 °C.	• Quando il contenitore dell'acqua contiene ancora sufficiente acqua fredda, questa viene pompata automaticamente nel generatore di vapore. Così il generatore viene raffreddato. • Quando l'acqua nel contenitore non è sufficiente, si deve attendere il raffreddamento autonomo del generatore di vapore (un processo che può durare fino a 30 minuti). Oppure si può continuare con un processo di cottura.

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, nell'indicazione lampeggia 12:00.

Regolare l'ora dell'orologio

- Toccare insieme i tasti 🔔 e ¦→|.
- Girando il bottone di regolazione OK regolare l'orologio.
- Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

- Le impostazioni d'utente restano invariate.

- Se durante la Decalcificazione dovesse verificarsi un'interruzione dell'alimentazione elettrica:
- Girare o toccare il bottone di regolazione OK.
  – La Decalcificazione prosegue adesso automaticamente, ripetendo la fase interrotta.

Consigli ed accorgimenti

Per la cottura a vapore

Presso °C con [100°] si possono cuocere contemporaneamente diversi cibi. Si possono così preparare assieme p.es. il riso o legumi con durata di cottura simile risparmiando energia e stoviglie.

I cereali (p.es. riso o miglio) e i legumi (p.es. lenticchie o fagiolini), usando stoviglie da servizio adatte e un volume di liquido adeguato si possono cuocere direttamente.

Alimentari	Peso alimentari	ca. aggiunta di liquido (dipende dalla consistenza desiderata)
Riso	100 g	1½ dl (acqua salata, brodo, ecc.)
Miglio	100 g	1½–2 dl
Semolino	100 g	2–3 dl
Lenticchie	100 g	2–3 dl
Fagiolini	100 g	3 dl

Durante la cottura nel contenitore di cottura perforato, la teglia d'acciaio inossidabile infilata sotto di esso riduce il volume d'acqua di condensa e lo sporco sul fondo della camera di cottura.

Si consiglia di condire e salare la verdura solo dopo la cottura a vapore.

Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallare

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Questo indica che uno smaltimento assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche non è ammissibile.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

Dati tecnici

Dimensioni esterne

	55 cm	60 cm
Altezza:	37,8 cm	37,8 cm
Larghezza:	54,8 cm	59,6 cm
Profondità:	55,1 cm	55,1 cm
Peso:	27 kg	27 kg

Collegamento elettrico

Tensione d'allacciamento:	230 V ~50 Hz
Potenza:	Valore allacciato 2200 W
Valvole:	10 A

Potenza del riscaldamento

Generatore di vapore:	2000 W
Riscaldamento del fondo:	140 W

Concetto di sicurezza

Sintanto che l'alimentazione di corrente elettrica è assicurata, l'apparecchio è sorvegliato in permanenza dal comando elettronico. I guasti emergenti appaiono nell'indicazione.

Osservazione generale

Volume massimo di carico 2 kg